

Rezept

Kalifornische Chuletas

Ein Rezept von Kalifornische Chuletas, am 03.05.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	1 Bund Petersilie
2 frische rote Chilischoten	1 großes Ei (Größe L)
40 g geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	500 g Rinderhackfleisch
ca. 100 g Semmelbrösel	Olivenöl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Chilis waschen, aufschlitzen, putzen. Alles sehr fein hacken. Mit dem Ei, Parmesan, Salz und Pfeffer zum Hack geben und gründlich durchkneten. Aus der Hackmasse 8 Kugeln formen. Alufolie ölen und gleichmäßig mit Semmelbröseln bestreuen. Die Kugeln darauf sehr flach drücken, wenden und mit der anderen Seite in die Brösel drücken. Abgedeckt bis zum Grillen kalt stellen.
2. Den Holzofengrill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen und ölen. Die Chuletas gut mit Olivenöl bestreichen und bei starker Hitze 3-5 Min. pro Seite grillen. Mit buntem Salat und Ketchup servieren.